

# Bohemskie-ciemne-czeskie-tmawe 11

---

- Gęstość **10.5 BLG**
- ABV **4.2 %**
- IBU **37**
- SRM **16.4**
- Styl **Weizenbock**

## Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **10 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **10.5 L**
- Czas gotowania **80 min**
- Szybkość odparowywania **10 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **13 L**

## Zacieranie

- Wydajność zacierania **75 %**
- Stosunek wody do ziarna **3.5 L / kg**
- Ilość wody do zacierania **7.4 L**
- Całkowita objętość zacieru **9.5 L**

## Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Ziarno	Pilzneński	1.9 kg (90.4%)	81 %	4
Ziarno	Strzegom Czekoladowy 400	0.15 kg (7.1%)	68 %	400
Ziarno	Barwiący	0.051 kg (2.4%)	55 %	985

## Chmiele

Użyto do	Nazwa	Ilość	Czas	Alfa kwasy
Gotowanie	Premiant	15 g	60 min	8 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	8 g	30 min	4.5 %
Gotowanie	Saaz (Czech Republic)	5 g	10 min	4.5 %